EL ARTE DE LA DECORACION EN LA COMIDA

Yvette Stachowiak

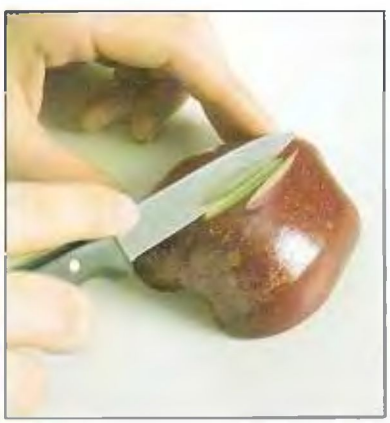
BIBLIOTECAS PÚBLICAS MUNICIPALES

2. *Adornos con frutas, dulces y glasas*

http://lacocinadeile.tripod.com

Alas de manzana

Se usan para decorar fuentes de queso. Un surtido de manzanas de diferentes colores —roja, verde y amarilla— resulta especialmente atractivo.



1 Cortar por la mitad una manzana y colocarla con la carne boca abajo encima de una tabla de madera. Hacer un corte pequeño en diagonal justo en el centro de la manzana. Después hacer otro corte en la parte opuesta del corte anterior y extraer la porción.

2 Continuar cortando la manzana, siguiendo las líneas del primer corte y extraer cada porción hasta que queden dos porciones, una a cada lado.

3 Montar de nuevo las porciones una encima de la otra hasta que tengan la forma original. Separar cuidadosamente cada rodaja y abrir bien las últimas porciones para formar las alas.

http://lacocinadeile.tripod.com

Cisnes de manzana

Una forma segura de animar a los niños a comer más fruta, consiste en crear estos originales cisnes. Además son divertidos de hacer.

1 Cortar una rodaja de 1 cm. de una manzana grande. Colocar la parte de la carne boca abajo sobre una tabla de madera, y, con un cuchillo pequeño, marcar una cabeza y un cuello de una sola pieza tan largo como la rodaja. La cabeza puede mirar arriba o abajo, pero el pico debe ser puntiagudo. Separarlo de la rodaja, rociarlo con zumo de limón y dejarlo aparte.

2 Para juntar la cabeza y el cuello al cuerpo, hacer un agujero en la parte frontal de la manzana e introducir en el cuello hasta que se ajuste. Extraer de nuevo el cuello. A un lado de la manzana, cortar porciones finas sujetando el cuchillo vertical y cortando hacia abajo y después sujetándolo horizontal y cortando a lo ancho. Quitar 5 porciones de cada ala. Repetir lo mismo en el otro lado.

3 Colocar las porciones una encima de la otra y desplazarlas un poco hacia afuera hasta conseguir una forma escalonada y simular las alas de un cisne. Introducir la cabeza en su sitio y rociar toda la manzana con zumo de limón para que no pierda color.

http://lacocinadeile.tripod.com

Rosas de albaricoques secos

Este adorno es adecuado para un brillante pastel de chocolate o para una mousse cremosa de frutas. Las rosas de albaricoque pueden sirvirse como dulces para la hora del café.

1 Coger 3 o 4 albaricoques secos para cada rosa. Partir cada albaricoque en dos con un cuchillo pequeño.

2 Colocar cada mitad de albaricoque entre dos hojas de papel de grasa con un rodillo, aplastarlos hasta que tengan un grosor de 1 mm. Enrollar un trozo bien apretado con la parte pegajosa dentro para crear el centro de la rosa.

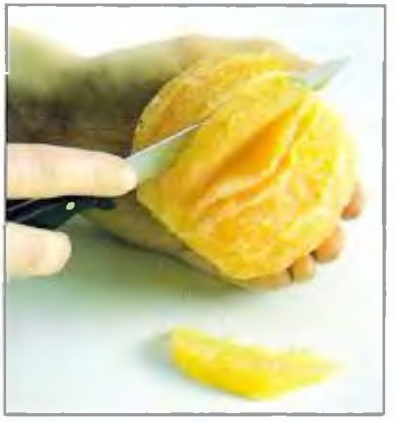
3 Enrollar otro trozo alrededor del centro, con la parte pegajosa dentro. Repetir con dos trozos más, superponiendo siempre un trozo al anterior. Doblar la superficie de 3 albaricoques externos para formar pétalos. Introducir un palillo horizontalmente en la base para sujetar. Cortar una rodaja en la base, por debajo del palillo para tener una base plana.
Congelar las rosas durante 30 min. Sacar los palillos.

http://lacocinadeile.tripod.com

Gajos de pomelo

Utilice tanto los pomelos amarillos como los rosas para hacer este plato o bien los dos a la vez. Son perfectos para macedonias y copas de fruta en los desayunos. Pruebe de mezclarlos con una macedonia con otras frutas cortadas como melocotón y fresas y añada queso fresco, servido sobre una base de lechuga julienne y con unas cuantas nueces esparcidas por encima, lo cual constituye un almuerzo sano y exquisito. Las naranjas se pueden preparar y servir de la misma manera que el pomelo.

1 Pelar la piel y la carne blanca de la fruta.



2 Siguiendo la membrana de uno de los gajos, hacer un corte vertical. Hacer el mismo corte siguiendo la membrana siguiente. Extraer la porción. Repetir la misma operación alrededor de toda la fruta.

3 Una vez extraídos todos los gajos, rociarlos con el zumo de la fruta restante.

http://lacocinadeile.tripod.com

Cerditos de limón

Estos cerditos son muy divertidos para las fiestas: pinche el limón con una selección de «delicatessen» con pinchitos como dados de queso y piña, cebollitas para cóctel, jamón serrano enrollado a bolitas de melón, etc.

1 Elegir un limón que tenga una bonita «nariz» puntiaguda. Con un palillo, hacer un agujero a cada lado de la nariz y rellenar con un grano de pimienta negra, clavo o un trozo de aceituna negra.

2 Hacer una pequeña ranura en el centro de la nariz para simular la boca. Hacer dos cortes sobre los ojos para las orejas. La cola puede hacerse con un trocito de perejil rizado.

3 Pinchar cuatro palillos por debajo del melón para hacer las patas.

http://lacocinadeile.tripod.com

Utilice estas cestas para adornar fuentes de pescado o de pollo. El centro se puede rellenar con ensalada o con gajos de fruta. De la misma manera se pueden hacer cestar con melones pequeños quitando antes las semillas.

1 Coger un cítrico que no tenga manchas. Colocarlo boca arriba y hacer un corte hasta la mitad de la fruta, ligeramente apartado del centro. Hacer un corte horizontal hasta llegar a la base del primer corte.

2 Repetir la misma operación en el otro lado. Extraer los gajos de la fruta. Si se quiere un aspecto aún más sofisticado, hacer cortes zigzag en lugar de rectos.

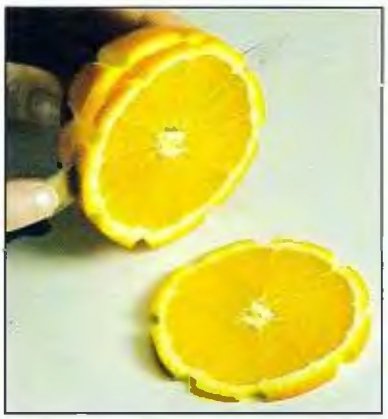
3 Cortar y extraer la carne de debajo del asa y de la base de la cesta.

http://lacocinadeile.tripod.com

Cítricos acanalados

Con un cincelador, se pueden también decorar las verduras como los pepinos y los champiñones.

1 Hacer unos canales espaciados en dirección vertical alrededor de toda la fruta con un cincelador.



2 Cortar la fruta por la mitad horizontalmente. Para un mayor efecto decorativo. Hacer un corte zigzag a base de cortes pequeños, pero profundos, alrededor de toda la parte central de la fruta, y después separar cuidadosamente.

3 También se pueden cortar a rodajas de 5 mm. de grosor si se han de poner planas, o de 3 mm. si se han de torcer para el decorado. Las planas pueden a la vez cortarse por la mitad, en cuartos o en octavos. Quedan muy bien como decorado para el paté, con una hojita de laurel.

http://lacocinadeile.tripod.com

Erizo de mango

Un plato con curry, especialmente el pollo o el cordero, agradecerán una decoración como ésta. Colocar el erizo en el centro de la fuente y verter el curry sobre él.

1 Cortar dos rodajas grandes de un mango, cerca de la parte del hueso. Colocarlas con la parte de la piel abajo sobre una tabla. Cortar la carne haciendo líneas diagonales espaciadas, pero vigilando de no cortarla enteramente hasta la piel.

2 En el mismo trozo de mango cortar líneas diagonales espaciadas en la dirección opuesta, de manera que los cortes formen dibujos de rombos. Repetir los mismos cortes diagonales con el otro trozo de mango.

3 Sostener uno de los trozos con ambas manos y abrirlo para que los rombos sobresalgan. Repetir con el otro tozo de mango.

http://lacocinadeile.tripod.com

Recortes de frutas tropicales

En el Caribe se sirve a menudo para el desayuno una selección de frutas cortadas originalmente, colocadas en una fuente sobre hielo picado. Estas frutas llenas de color, adornarán de igual manera cualquier tipo de postre cremoso.

1 Las rodajas de carambola se han de cortar muy finas si se quieren decorar los helados, las tartas heladas, los pasteles y los puddings, o mezcladas en las macedonias.

2 Coger un kiwi y cortar ambos extremos. Pelar la vellosa piel con un cuchillo pequeño o un cortaverduras. Cortar la fruta en rodajas muy finas. Ideal para decorar Bavas, Mousses, macedonias o para añadir un toque original a las ensaladas.

3 Coger una fruta de la pasión y cortar en zigzag el centro, o sencillamente partirlo por la mitad. Separar las dos partes. Las semillas amarillas y verdes del interior son comestibles.

http://lacocinadeile.tripod.com

Flores de higos

Los higos maduros y lucientes con la pulpa de color carmín, constituyen un perfecto centro para un postre de verano. Preparados de la misma manera, las flores de higos quedan muy bonitas para acompañar el jamón serrano como entrante en lugar del melón, de uso más común.

1 Hacer un corte desde el extremo hasta la mitad del higo.

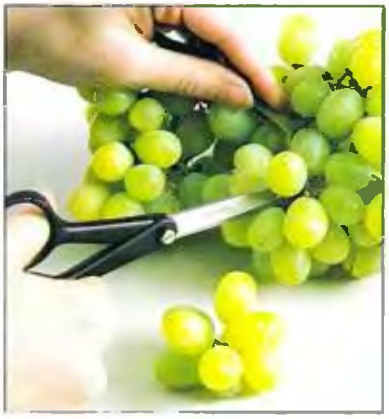
2 Girar el higo 90° C y hacer otro corte desde el extremo hasta la mitad del higo. Abrir los cuatro pétalos hacia afuera. Si se desean más pétalos, hacer un total de 4 cortes en lugar de 2. Adornar la superficie con yogur o con crema y colocarlo sobre una base de coulis o puré de frutas.

3 Las naranjas chinas pueden prepararse de la misma manera, pero cortando una rodaja en la parte del tallo para nivelarlo antes de hacer los 2 cortes.

http://lacocinadeile.tripod.com

Uvas escarchadas

Los pasteles, los soufflés fríos y otros postres pueden beneficiarse de este espléndido decorado. Las uvas heladas también son atractivas en cajitas dulces, servidas con golosinas para acompañar el café. Seleccione uvas grandes sin semillas. Los racimos de uva negra pueden hacerse de la misma manera.



1 Lavar las uvas verdes o negras y secarlas bien. Cortar con las tijeras formando racimos pequeños.

2 Batir una clara de huevo con 1 cucharada de zumo de limón con un tenedor hasta que se formen burbujas. Con un pincel fino, pintar las uvas con la mezcla. Asegúrese que todas las uvas están bien cubiertas.

3 Colocar el racimo de uvas sobre una hoja de papel de grasa, espolvoreado con azúcar de lustre. Con un colador fino, espolvorear más azúcar sobre las uvas. Sacudir el exceso de azúcar y colocar las uvas en una rejilla para que se sequen.

http://lacocinadeile.tripod.com

Cesta de sandía

Utilice esta atractiva cesta como contenedor para servir macedonias, helado o incluso un ponche de verano. Dejar enfriar bien en el frigorífico antes de servir. La pulpa de la sandía que sobra de este decorado puede utilizarse para batirla con zumo de frutas y servirla en vasos largos sobre hielo picado para obtener una bebida bien refrescante.

1 Cortar con un cuchillo la base de la sandía para nivelarla. Doblar por la mitad dos veces una tira de papel de grasa. Con unas tijeras recortar a lo largo de la tira dándole forma de asa de una cesta. Desdoblarla, colocarla encima de la sandia pinchando algunos palillos para sostenerla mejor. Con la punta de un cuchillo, perfilar el asa de la cesta bordeando la plantilla de papel.

2 Usar la misma plantilla para marcar superior de la cesta. Perfilar con la punta de un cuchillo. Quitar la plantilla y cortar las dos cubiertas. Cortar y extraer la pulpa y las semillas de dentro de la sandía.

3 Recortar otra plantilla para los dibujos que se quieran grabar en los lados de la sandía. Sujetar la plantilla con palillos y perfilarla con un cuchillo pequeño. Extraer la piel para que sobresalga la carne blanca. Llenar la cesta con fruta. Utilice las cubiertas para tapar la cesta en el momento de servir.

http://lacocinadeile.tripod.com

Hojas y bolitas de melón

Se utilizan sobretodo en las cestas de mel cócteles, macedonias o como guarnición jamón serrano. Las hojas quedan muy atractivas guarnición en una fuente de carne o de fruta. Es una manera de aprovechar trozos de melón sobra

1 Cortar un melón por la mitad a lo ancho y extraer las pepitas con una cucharilla.

2 Para hacer bolitas de melón, utilizar el vaciador o cortamelones colocándolo boca abajo y presionando a la vez que giramos el utensilio. Colocar la bola en un recipiente y continuar haciendo otras bolas.

3 Para hacer hojas de melón, coger una loncha fina de melón dulce o melón francés. Cortar formas de hojas iguales de ambas lonchas. Juntarlas de dos en dos con colores distintos, uniendo las partes rectas para crear la hoja de melón.

http://lacocinadeile.tripod.com

Flores con papayas

Constituyen un perfecto decorado para centros de fuentes de frutas orientales. Para ello, utilice papayas fuertes y pequeñas.

1 Nivelar la base de la papaya para que quede derecha. Con un cuchillo pequeño, hacer 5 cortes desde el centro de la fruta hasta la base, en forma de pétalo.

2 Hacer una segunda hilera de pétalos de la misma manera, justo encima de la primera. Cortar la parte superior de la papaya, 1 cm. por encima de la segunda hilera de pétalos.

3 Cortar una tercera hilera de pétalos hasta llegar al borde. Quitar la piel sobrante entre los pétalos superiores. Extraer las pepitas del centro y guardarlas. Extraer la carne de la fruta, creando un caparazón vacío. Colocar de nuevo las pepitas en el centro y abrir cuidadosamente los pétalos para realzar la flor.

http://lacocinadeile.tripod.com

Barcos con piñas

Para este adorno, hay que conseguir una piña muy madura. Queda muy atractiva en un buffet.

1 Coger una piña madura y fresca y cortar los dos tercios de las hojas verdes. Cortarla en ocho porciones.

2 Cortar y extraer el corazón. Con un cuchillo, cortar la piel de una pieza, pero sin quitarla.

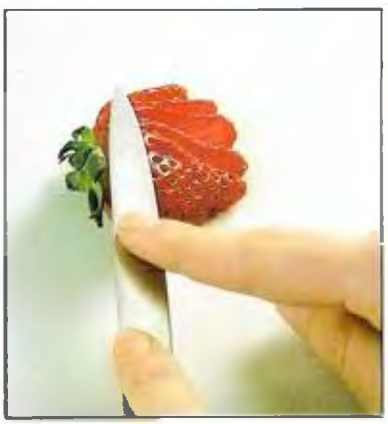
3 Cortar la pulpa en 5 o 6 trocitos creando una forma de barco. Separar los trocitos alternados para conseguir un acabado más atractivo.

http://lacocinadeile.tripod.com

Abanico de fresones

Se utiliza para decorar postres, helados y crocantis o también para pollo o pavo ahumado. Se puede crear una hermosa ensalada de verano con rodajas de pepino, menta fresca triturada y adornada con abanicos de fresones.

1 Elegir para este decorado fresones rojos y fuertes. Colocar un fresón sobre una tabla y hacer 5-7 cortes intentando no cortar la parte superior.



2 Con la hoja del cuchillo en posición plana, apretar cuidadosamente sobre el fresón para abrir el abanico.

3 Con la punta de un cuchillo, extraer con cuidado el tallo. Sustituirlo por una hojita de menta fresca.

http://lacocinadeile.tripod.com

Adornos dulces

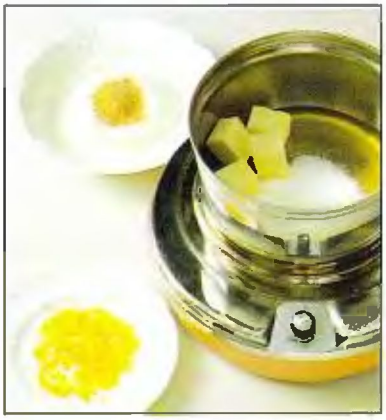
Este apartado reúne grandes ideas para las fiestas. Algunas de las recetas como las frutas y las copas de chocolate, son muy adecuadas para servir a la hora del café y pueden incluso sustituir un postre en una cena de fiesta. Otras, como las terrinas y las cestas de caramelo, dan un bonito toque a la presentación de platos tan sencillos y comunes como los helados, los sorbetes y la mousse de chocolate. Todos aquellos que disfrutan preparando postres, pasteles y dulces, también disfrutarán decorándolos y aquí encontrarán muchas ideas para inspirarse. El chocolate es un ingrediente decorativo particularmente versátil, y en este capítulo encontrará la mayor parte de sus posibilidades, como las hojas y los rizos de chocolate, en formas sólidas y perfiladas.

http://lacocinadeile.tripod.com

Estas terrinas son adecuadas para presentar un helado, un sorbete, mousse de frutas o rellenos de crema. Proceder al relleno justo antes de servir.

Ingredientes

(Para 10 unidades)
50 gr. (o 3 cucharadas) de jarabe o almíbar
50 gr. (¼ taza) de azúcar lustre
50 gr. (¼ taza) de mantequilla
50 gr. (½ taza) de harina
1 cucharadita de jengibre triturado
Piel rallada de 1 limón.



1 Calentar el horno a 180° C. Cortar papel de grasa en cuadrados de unos 10-15 cm. y colocarlos en bandejas para el horno. Calentar el almíbar, el azúcar y la mantequilla en un recipiente, a fuego lento. Mezclar la harina y el jengibre y añadirlo al recipiente juntamente con la piel del limón rallada. Retirar del fuego inmediatamente.

2 Verter una cucharada de la mezcla sobre el centro de cada uno de los cuadrados de papel, esparciéndolo con una espátula de metal si es necesario. Cocer en el horno durante 7 minutos o hasta que estén bien doradas.

3 Retirar del fuego y dejar enfriar durante 1 minuto. Colocar las galletas boca abajo sobre la base de un vaso previamente engrasado e invertido y presionar con las manos la masa para que coja la forma de una copa. Quitar cuidadosamente el papel, dejar enfriar y colocarlo en un recipiente hermético hasta el momento de servir.

http://lacocinadeile.tripod.com

Cucuruchos de avellana

Estos cucuruchos constituyen un adorno perfecto para postres a base de frutas, rellenos por ejemplo de helado, crema o requesón. Esparcir chocolate rallado o frutas pequeñas en la parte superior.

Ingredientes

(Para 30-32 unidades)
4 claras de huevo
200 gr. de azúcar de lustre
100 gr. (1 taza) de harina mezclada con ½ cucharadita de sal
100 gr. de mantequilla fundida y enfriada
50 gr. (½ taza) de avellanas tostadas trituradas

1 Calentar el horno a 190° C. Cubrir 3 o 4 bandejas para el horno con papel de grasa. Batir las claras del huevo a punto de nieve y añadir poco a poco el azúcar sin dejar de batir. Añadir alternativamente la harina y la mantequilla y batir hasta que esté todo bien mezclado.

2 Colocar una cucharadita de la mezcla sobre las hojas de papel de grasa, 3 o 4 a la vez, y esparcirlas en forma de círculo de unos 10 cm. Rociar con avellanas trituradas.

3 Cocer al horno durante 8-9 minutos hasta que se doren. Retirar del horno y dejar enfriar durante unos segundos. Extraerlos del papel y enrollarlos alrededor de un cono metálico. Hacer lo mismo con otra galleta. Si se han enfriado demasiado y se rompen al doblarlas, colocarlas de nuevo en el horno unos segundos y seguidamente guardar los cucuruchos en un recipiente hermético.

http://lacocinadeile.tripod.com

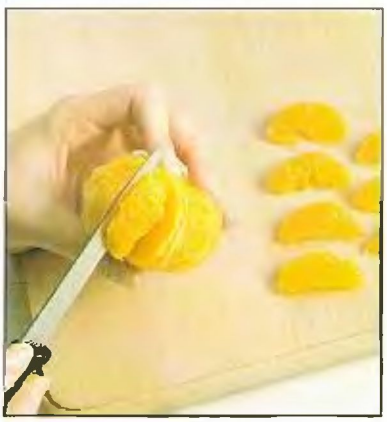
Frutas caramelizadas

Para este adorno, se pueden utilizar fresones, gajos de mandarina, cerezas o uvas y son ideales para decorar tartas de queso o pasteles. Deben servirse 4 horas después de caramelizarlas. Las nueces, los marañones y especialmente las almendras, también pueden hacerse del mismo modo.

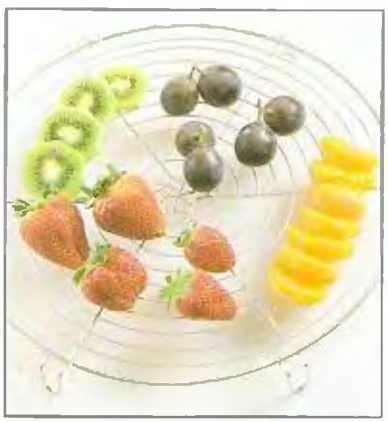
Receta base para el caramelo

Ingredientes

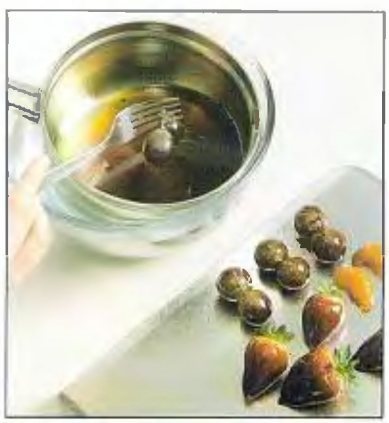
Receta base para el caramelo
Para 600 ml. (2 ½ tazas)
450 gr. (2 tazas) de azúcar
120 ml. (½ taza) de agua



1 Para hacer el caramelo, poner el azúcar y el agua en un cazo al fuego y llevarlo a ebullición removiendo. Dejarlo cocer durante 10 minutos sin remover, hasta que se forme un caramelo. Retirar del fuego. En caso de que el caramelo todavía hierva y se oscurezca demasiado, introducir la cacerola dentro de agua tibia. Si el caramelo se volviera demasiado espeso, poner al fuego de nuevo.



2 Untar con mantequilla una bandeja. Si se utilizan cerezas o uvas, lavarlas bien y secarlas con papel de cocina absorbente. Si se usan fresones, pulirlos con un cepillo sin quitar el tallo. Para las mandarinas, pelarlas y separarlas en gajos, extrayendo la membrana y la carne blanca. Colocar la fruta sobre una rejilla para que se seque bien durante 3-4 horas.



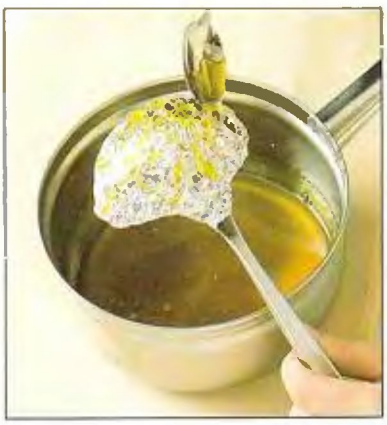
3 Colocar el recipiente del caramelo dentro de otro con agua caliente para evitar que el caramelo se solidifique. Sumergir las frutas en él dejando escurrir el caramelo sobrante y a continuación colocarlas sobre la bandeja de metal para que se solidifique. Servir en cajitas de pasta.

http://lacocinadeile.tripod.com

Rejillas de caramelo

Estas rejillas se pueden utilizar para presentar de una manera muy especial el helado, la mousse o una crema de fruta. Colocar la rejilla encima del postre, o rellenarla tal y como muestra la fotografía.

1 Preparar la receta base para caramelo que se explica en la página anterior. Dejar enfriar el caramelo hasta que quede lo bastante espeso y forme hilos largos. Cubrir la parte exterior de un cucharón con papel de aluminio y untarlo bien con aceite o mantequilla.



2 Verter una cucharadita de caramelo sobre la parte exterior del cucharón haciendo largos hilos. Estos deben ser lo bastante largos para que se puedan entrelazar sucesivamente de un lado al otro. Si los hilos son demasiado cortos, la rejilla se romperá en el momento de desmoldarla.

3 Extraer la rejilla del cucharón y dejar enfriar. Separar con mucho cuidado el papel de aluminio de la rejilla.

http://lacocinadeile.tripod.com

Cajitas de chocolate

Pueden decorarse con abanicos de fresones (ver página 101) u otras frutas del bosque. Hacer las cajitas justo antes de servir para que el chocolate sea crujiente.

1 Coger un trozo de bizcocho y cortarlo en cuadrados de la misma medida de las pastilla de chocolate con menta. Cortar cada cuadrado en lonchas de 1 cm.

2 Calentar un poco de mermelada de fresa o albaricoque y dejar enfriar. Esparcir la mermelada sobre los lados y la superficie de los cuadrados de bizcocho, dejando intacta la base.

3 Batir un poco de nata hasta que quede consistente. En el momento de servir, cubrir los lados y la superficie de cada cuadrado de bizcocho con la nata. Colocar 4 pastillas de chocolate y menta alrededor del bizcocho y con la manga pastelera, rellenar con nata. Decorar con alguna fruta.

http://lacocinadeile.tripod.com

Frutas y frutos secos con chocolate

Utilizar chocolate tanto amargo como normal fundido al baño María con agua caliente, pero sin hervir. Es importante fundir el chocolate de esta manera, pero nunca directamente al fuego, puesto que perdería su brillo y su suavidad, volviéndose grumoso e insulso. Para hacer espléndidos adornos para cualquier tipo de postre, bañar con el chocolate frutas variadas como cerezas, gajos de naranja, triángulos de piña, kiwi o rodajas de plátano.

1 Para bañar fresones con chocolate, sumergirlos en el chocolate fundido cubriendo solamente hasta la mitad. Dejar gotear el exceso de chocolate y colocarlos en una bandeja cubierta con papel de aluminio.

2 Para bañar albaricoques secos con chocolate, sumergirlos en chocolate fundido cubriendo solamene la mitad. Dejar gotear el exceso de chocolate y colocarlos en una bandeja cubierta con papel de aluminio.

3 Para bañar frutos secos con chocolate como las almendras, las avellanas o las nueces, pinchar previamente cada una de ellas con un palillo y después sumergirlas en el chocolate fundido. Pinchar los palillos en media naranja o pomelo, para que el chocolate se seque.

http://lacocinadeile.tripod.com

Copas de chocolate

Rellenar estas copas con licores (Tía María o Grand Marnier ligan muy bien con el chocolate), y servirlo a la hora del café. Estas copas también constituyen un elegante postre rellenas con crema y ron o con una mezcla de aguacate, crema y genjibre molido, o bien con guindas o cerezas picota y con un poco de nata encima.

1 Fundir chocolate no amargo en un recipiente al baño María sin dejar hervir el agua, o con un doble recipiente.

2 Coger moldes de papel de aluminio y con un pincel untarlos enteramente de chocolate intentando hacer una capa gruesa. Dejar fijar el chocolate y aplicar una segunda capa. Dejar las copas en un lugar fresco para que se sequen. El chocolate no debe ponerse en el frigorífico pues perdería su brillo.

3 Separar con cuidado el molde de papel de aluminio y el chocolate con los dedos o con un pincho.

http://lacocinadeile.tripod.com

Hojas de chocolate

Las hojas de chocolate constituyen un decorado atractivo y sabroso para cualquier tipo de postre y pasteles. Es muy importante que las hojas que se seleccionen no hayan sido rociadas con insecticida, y que estén completamente limpias y secas antes de cubrirlas con el chocolate.

1 Para este adorno puede usarse tanto chocolate amargo como chocolate con leche fundido al baño María con agua caliente sin hervir. Elegir hojas no venenosas como las hojas de camelia o de rosa. Limpiarlas bien con papel de cocina.

2 Con un pincel, pintar un lado de la hoja con el chocolate fundido o bien sumergirlo directamente en él.

3 Una vez el chocolate esté seco, separarlo de la hoja. Para crear un efecto más real, colocar las hojas sobre un rodillo, inmediatamente después del baño de chocolate para que cojan la forma.

http://lacocinadeile.tripod.com

Dibujos de chocolate

El único secreto para hacer estos dibujos con chocolate es mantener la mano firme mientras se ribetea. Se usa para pasteles, tartaletas o postres cremosos. Los dibujos son ideales para los mensajes en un pastel de cumpleaños.

1 Dibujar con un lápiz negro en un papel blanco la forma deseada. Colocar encima una hoja de papel de grasa o papel de silicona inadherente y pegarlos con un poco de chocolate en unos extremos para que no se muevan.

2 Para confeccionar una manga pastelera casera, coger un papel de grasa y cortar un triángulo de 28 × 18 cm. Colocar el lado más pequeño del triángulo frente a sí, de forma que el ángulo recto le quede a la derecha. Tomar el ángulo izquierdo y doblarlo sobre el ángulo recto.

3 Sostener primeramente estos dos puntos y doblar el tercero de forma que se una a ellos. Si los extremos no coinciden exactamente, la manga pastelera no será firme. Doblar los tres puntos hacia el centro.

http://lacocinadeile.tripod.com

4 Hacer 2 cortes pequeños en el papel y doblarlos sobre la juntura de forma que la sujeten. Llenar la mitad de la manga pastelera con chocolate fundido o glasa. Doblar la parte superior y cortar el extremo inferior.

5 Una vez ya está introducido el chocolate en la manga, y siguiendo la plantilla del dibujo realizado previamente, deslizar el chocolate.

6 Dejar secar los dibujos y seguidamente, separarlos del papel con una espátula de metal o doblando con cuidado el papel.

http://lacocinadeile.tripod.com

Virutas de chocolate

Quedan muy decorativos en un pastel o en una mousse, especialmente un pastel de bizcocho de chocolate combinado con nata, kirsch y cerezas negras.

1 Fundir el chocolate en un recipiente al baño María con agua hirviendo a fuego lento. Una vez fundido, verterlo en una superficie lisa, preferentemente una tabla de mármol.

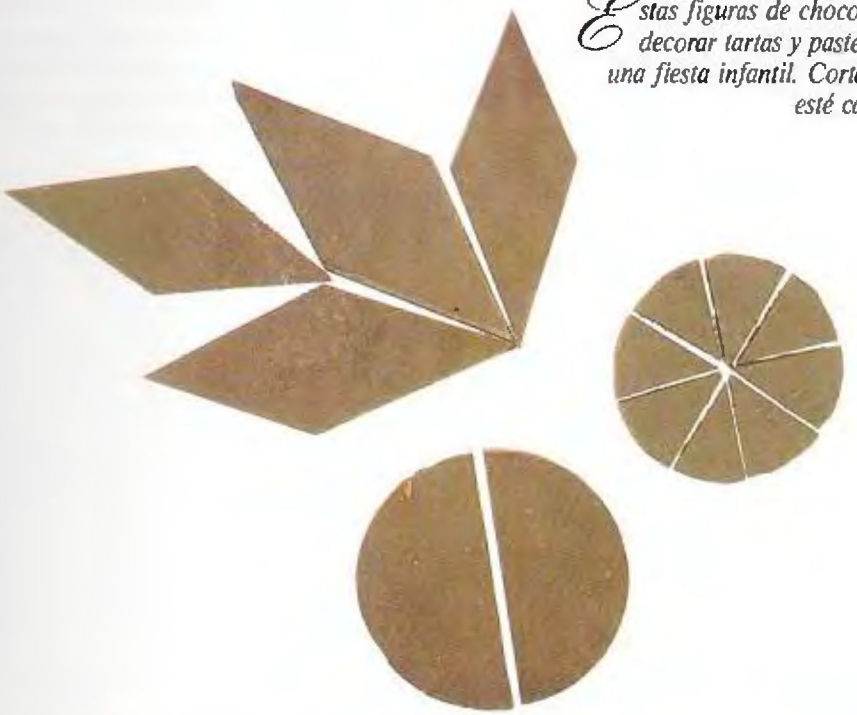
2 Con la ayuda de una espátula, esparcir el chocolate por todo el mármol. Dejarlo secar hasta que tenga un aspecto elástico, pero no duro.

3 Para hacer los rizos, presionar una espátula con cuchilla o un cortaquesos a lo largo de la superficie del chocolate. De ella saldrá una finísima capa de chocolate que se rizará. El ángulo de la espátula o el cortaquesos puede variar según la medida de grosor de los rizos.

http://lacocinadeile.tripod.com

Rombos y círculos de chocolate

Estas figuras de chocolate se pueden utilizar para decorar tartas y pasteles, o galletas glaseadas para una fiesta infantil. Cortar el chocolate cuando ya esté casi seco.



1 Verter chocolate fundido sobre un papel de silicona inadherente. Levantar los extremos del papel y girar en direcciones diferentes para que el chocolate se extienda bien. Dejar hasta que esté casi seco.

2 Para hacer cuadrados, utilizar un cuchillo y una regla, cortar líneas paralelas de la medida deseada. Para hacer rombos, cortar en diagonales paralelas.

3 Para hacer círculos, cortar el chocolate usando cortapastas decorativos, haciendo un ligero giro en el momento de presionar. Se pueden hacer anillos cortando círculos pequeños dentro de otros más grandes.

http://lacocinadeile.tripod.com

Rodajas de limón glaseadas

Es un adorno atractivo y refrescante, ideal para pasteles, tartaletas y flans. El fuerte sabor ácido combina bien con ingredientes dulces y con otras frutas. Pueden usarse también del mismo modo la lima, las naranjas pequeñas, las mandarinas, etc.

1 Hacer pequeños canales en la piel de la fruta con un cincelador si se desea, y, seguidamente, cortar a rodajas y extraer las pepitas. Colocar en una paella grande.

2 Cubrir con agua y llevar a ebullición. Dejar cocer durante 15-20 minutos hasta que se ablanden. Retirar y escurrir bien cada rodaja.

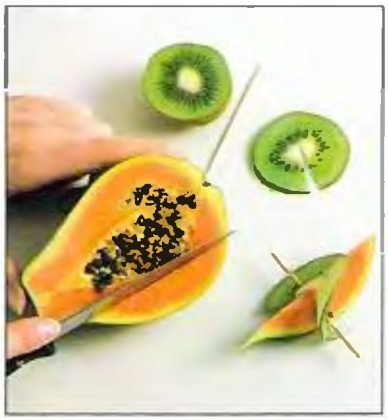
3 Colar el líquido de la paella y añadir 75-100 gr. de azúcar de lustre. Cocer a fuego lento y remover hasta que se diluya completamente. Llevar a ebullición hasta obtener una glasa almibarada. Verter una cucharadita de la glasa caliente sobre las rodajas de limón. Dejar enfriar hasta el momento de servir.

http://lacocinadeile.tripod.com

Copas de cóctel decorativas

Tanto las bebidas alcohólicas como las no alcohólicas son mucho más atrayentes decoradas con alguna fruta bien llamativa, que puede incluso comerse, una vez terminada la bebida.

1 Los espirales hechos con cítricos (especialmente los que tienen varios colores), sujetados con un palillo, constituyen un adorno fabuloso. Para hacer estos espirales hacer un corte en el centro de una rodaja fina de limón, de lima o de naranja. Girar cada uno de los dos extremos del corte en direcciones opuestas. Si se desea, colocar unas guindas al marrasquino entre los espirales.



2 Para realizar un pincho con frutas, podemos usar todo tipo de frutas. Probar uniendo tres tipos distintos (por ejemplo una porción de papaya, una guinda al marrasquino y una rodaja de carambola) o bien un solo tipo de frutas, como bolitas de melón de diferentes colores (ver pág. 98).

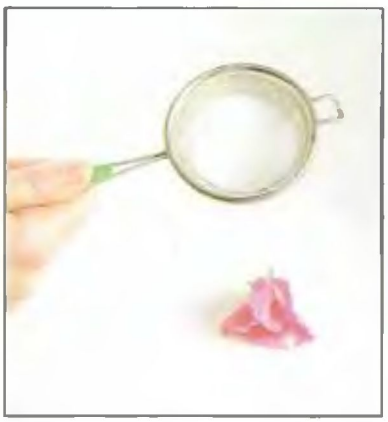
3 Una porción pequeña de piña con la piel, una guinda y 2 ó 3 hojas de la piña en forma de abanico forman un bonito adorno para los cócteles, sobretodo aquellos que sean a base de piña. Al hacer el abanico con las hojas, fijar bien la base de ellas, no las puntas.

http://lacocinadeile.tripod.com

Flores escarchadas

Se utilizan para decorar pasteles, postres y chocolates con un toque delicado de color natural y además, comestible. Un helado estilo oriental, perfumado con agua de rosas, tendrá un aspecto sensacional, si extendemos unos cuantos pétalos de rosa de distintos colores glaseados. Un decorado con pétalos de maravilla o de crisantemo realza el color pálido de una tarta de queso, y unas violetas pequeñitas glaseadas, proporcionan un toque final perfecto para decorar los bombones caseros.

1 Utilizar cualquier flor comestible como las violetas, las arvejas, las fresias, las maravillas y las rosas. Batir la clara de un huevo hasta que esté bien diluida, pero sin llegar al punto de nieve. Coger un pincel fino y cubrir ambas caras de pétalo con la clara de huevo.



2 Una vez cubierta cada flor con la clara de huevo, colocarlas sobre papel de grasa bien cubierto con azúcar del lustre. Con un colador, espolvorear más azúcar sobre las flores. Si alguna parte no se ha cubierto bien, pintar de nuevo con la clara de huevo y espolvorear con azúcar.

3 Cuando las flores ya estén espolvoreadas con el azúcar, colocarlas sobre una rejilla para que se sequen al aire libre. Si el tiempo es muy húmedo introducir en el horno precalentado a 150 °C durante 10 minutos.
Dejar enfriar durante 2 o 3 horas antes de servir.

http://lacocinadeile.tripod.com

Bol helado

Cualquier tipo de flores, de frutas, hierbas o incluso comida, como las gambas sin cáscara, colocadas en un bol helado, formando un recipiente muy atractivo para servir la macedonia, la sopa helada o, en caso de una gran ocasión, para servir una buena porción de caviar.

1 Utilizar 2 bols de cristal resistentes al congelador, que una vez introducidos uno dentro del otro exista un espacio entre los dos de 1 cm. Llenar con agua fría un tercio del bol grande. Introducir el bol pequeño dentro y sujetarlo con cinta adhesiva para que los dos bols estén al mismo nivel. El agua subirá hasta ocupar los dos tercios del bol.

2 Colocar los adornos dentro del agua que hay entre los dos bols. Introducirlos en el congelador durante toda la noche o hasta que estén congelados. Añadir otra capa de adornos juntamente con 250 ml. (1 taza) de agua fría, o, tan solo, la necesaria para cubrir la segunda capa de adornos. Volver a introducir en el congelador hasta que se congele. Llenar la superficie con agua helada y congelar de nuevo.

3 Para desmoldar los bols, llenar el pequeño con agua tibia. Girarlo cuidadosamente para que se suelte y sacarlo. Para desmoldar el molde grande, sumergirlo en agua tibia y después girarlo para que se suelte. Introducir el bol helado en el congelador hasta el momento de su uso.

http://lacocinadeile.tripod.com

6

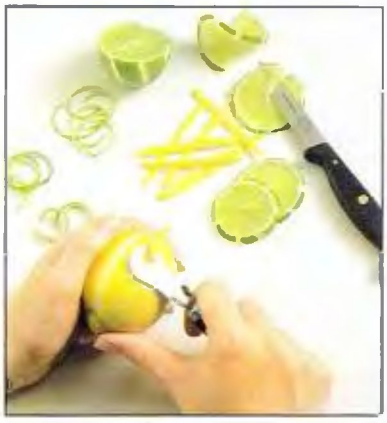
Glasas y ornamentación

Los pasteles especiales sirven para celebrar cualquier ocasión de una forma muy popular. Este capítulo mostrará la manera de decorar un pastel, proporcionándole un aspecto realmente profesional. Hay también buenos consejos para confeccionar una manga pastelera propia y cómo usarla, así como fondant moldeado para crear una buena gama de motivos de decorado, desde rollitos, conchas y abanicos, hasta encantadores ramos de flores, lirios para un bautizo, orquídeas para unas bodas de oro, flores de acebo y muérdago para un pastel de Navidad. También encontratá múltiples y divertidas ideas para los pasteles de fiestas infantiles. Basta seguir paso a paso las instrucciones, con un poco de paciencia, y el éxito está asegurado.

http://lacocinadeile.tripod.com

Figuritas de limón y lima

Este decorado es muy adecuado para adornar la carne, el pescado, el marisco y los huevos, así como para platos dulces. Para obtener el mejor resultado utilice siempre cítricos firmes.



1 Cortar espirales de la piel del limón y de la lima con un cincelador, haciendo los cortes equidistantes y empezando desde arriba hasta la base. Los espirales y las tiras de la piel se pueden utilizar tanto crudas como hervidas. Partir la fruta en rodajas para servir enteras, en mitades o en espirales.

2 Con un pelapatatas, pelar la piel del limón y de la lima, empezando desde arriba y girando hasta llegar a la base, para obtener tiras bien largas. Con un cuchillo o con unas tijeras, cortar tiras más estrechas y enrollarlas en forma de espiral para crear tirabuzones, nudos y otras figuras. Otro adorno consiste en cortar una rodaja y extraer parte de la piel rizándola pero sin cortarla totalmente.

3 Cortar un trozo de piel de la fruta y con un cuchillo o con un cortapastas, cortar figuritas variadas. Pueden usarse para decorar tanto platos dulces como salados.

http://lacocinadeile.tripod.com

Utilizar cacao en polvo para decorar los pasteles que tengan un color claro y azúcar de lustre para decorar los oscuros. Para hacer los dibujos, seleccionar cualquier tipo de hoja, plantilla o tapete. Es muy importante levantar la plantilla con mucho cuidado para no estropear el dibujo.

1 Colocar un tapete estampado sobre un pastel ya glaseado en su superficie y en los lados. Con un colador metálico, espolvorear cacao o azúcar de lustre hasta crear una capa uniforme sobre el pastel. Levantar con mucho cuidado el tapete para descubrir el dibujo.

2 Depositar tiras estrechas de papel entrecruzadas sobre un pastel. Espolvorear cacao o azúcar de lustre uniformemente. Probablemente necesitará ayuda para levantar las tiras de papel con mucho cuidado.

3 Seleccionar hojas con formas bastante originales, bien lavadas y secadas y colocarlas sobre el pastel. Espolvorear cacao o azúcar de lustre y seguidamente quitar las hojas.

http://lacocinadeile.tripod.com

Receta base del mazapán

Aunque el mazapán se pueda comprar hecho, es muy fácil hacerlo en casa y además se conserva bien doblemente envuelto y en el frigorífico. Antes de enrollarlo, moldearlo o colorarlo, asegúrese de que está a temperatura ambiente. Si prefiere comprarlo hecho, elija el blanco que es mucho mejor para colorarlo que el amarillo.

Ingredientes

Para cubrir un pastel de 23 cm.:
450 gr. (2 tazas) de azúcar de lustre
450 gr. (4½ tazas) de azúcar para glasear
450 gr. (4 tazas) de almendras molidas
1 cucharada de ron, coñac o whisky (si el mazapán debe conservarse durante un tiempo) o unas gotas de zumo de limón
2 huevos medianos o 1 grande batido ligeramente

1 Mezclar el azúcar y las almendras en un recipiente grande. Hacer un agujero en el centro y añadir el condimento. Verter una gran parte del huevo en el agujero y mezclar con una cuchara de madera hasta obtener una masa consistente. No usar todo el huevo para que la masa no quede demasiado blanda.

2 Trabajar la masa con las manos hasta que esté bien compacta.

3 Enrollar el mazapán sobre una superficie espolvoreada con azúcar y amasar de nuevo hasta que quede bien lisa. Para colorear el mazapán, sumergir un palillo en el colorante y rayar con él la masa. Amasar bien el mazapán hasta que el color esté bien extendido. Si se tiene que conservar un tiempo, envolverlo previamente con doble film trasparente.

http://lacocinadeile.tripod.com

Rosas de mazapán

Las rosas de mazapán rojas, quedarán muy atractivas para adornar un pastel de San Valentín, de compromiso o de aniversario de boda.

1 Extender una bola de mazapán teñido y formar un cono de 5 cm. Para hacer los pétalos extender una bola de mazapán que tenga la medida de un guisante. Colocar la bola entre dos hojas de film transparente. Aplastar la bola con el dedo hasta darle forma, manteniendo la base un poco más gruesa para poder pegarla bien al cono. Para una rosa pequeña, hacer 5 pétalos y para una grande hacer 11-12 pétalos.

2 Envolver un pétalo alrededor del cono, procurando que sobresalga unos 5 mm. por encima del cono. Sujetar la base del pétalo al cono. Coger otro pétalo y unirlo a los extremos del anterior, quedando las caras opuestas pero 5 mm. más alto. Rizar la parte superior del pétalo para crear un aspecto más real.

3 Fijar el resto de los pétalos a la rosa, colocándolos de una forma natural y rizando la parte superior del pétalo. Colocar la rosa en el lugar elegido y fijarla con el cono.

http://lacocinadeile.tripod.com

Frutas de mazapán

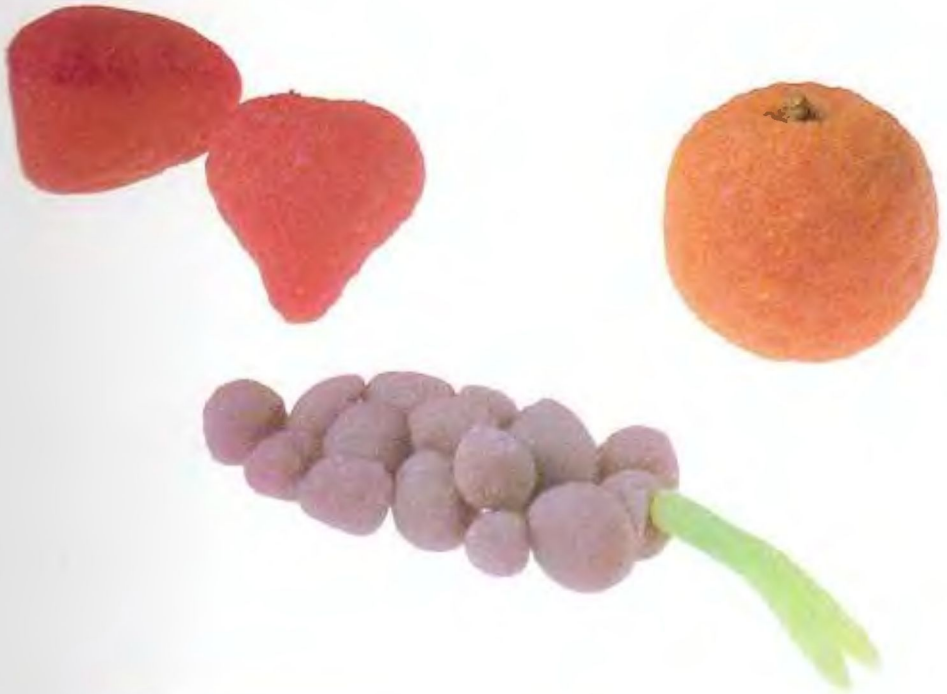
Para hacer estas frutas, puede usarse tanto mazapán coloreado como blanco y pintarlo después con colorante. Un racimo de frutas queda muy atractivo para decorar un pastel, o bien una selección de frutas variadas en una cesta como centro de mesa.

1 Para hacer un limón, hacer una bola con mazapán amarillo y apretar ligeramente las puntas hacia fuera. Introducir en uno de los extremos un trocito de mazapán verde para simular el tallo.

2 Para imitar la piel del limón, pasar el limón sobre el rallador. De la misma manera se pueden hacer naranjas, usando mazapán naranja, pero manteniendo la forma de bola.

3 Para hacer un plátano, enrollar un trozo de mazapán amarillo en forma de salchicha. Curvar y aplanar un poco los lados para darle forma de plátano. Pintar unas pequeñas manchas con colorante marrón sobre la piel. Para simular el tallo, introducir un clavo en especia.

http://lacocinadeile.tripod.com



4 Para hacer un racimo de uvas, amasar un trozo de mazapán de color lila o verde y formar un cono. Hacer bolitas pequeñas para simular las uvas. Pegarlas unas a otras alrededor del cono para formar el racimo.

5 También pueden hacerse fácilmente las ciruelas, los albaricoques y las cerezas. Formar una bola y seguidamente abollar un poco una parte para formar un pequeño pliegue. Con un poco de mazapán verde, hacer una hoja e introducirla en la fruta.

6 Para hacer cerezas, coger mazapán de color lila o rojo. Hacer bolitas pequeñas y con un clavo de especia, formar el tallo.

http://lacocinadeile.tripod.com

Hojas de Navidad de mazapán

Pueden utilizarse para decorar la base, la superficie y los lados de todo tipo de pasteles de Navidad. Pueden combinarse con las rosas de Navidad (ver página 152) o tartas heladas.

1 Para hacer hojas y flores de acebo: colorar un poco de mazapán en verde oscuro y enrollarlo sobre un papel inadherente de grasa. Utilizar un cortapastas o cortar tiras de 2 cm. de ancho y 4 cm. de largo. Cortar los lados de las tiras para hacer las hojas. Marcar los nervios. Dejar secar, en una superficie plana o sobre el mango de una cuchara de madera para que se curven.

2 Para hacer hojas y flores de muérdago, colorar un poco de mazapán de color verde claro y enrollarlo hasta que quede fino. Con un cuchillo, cortar las hojas de forma alargada y estrecha con un extremo redondo y el otro puntiagudo. Marcar el nervio de la hoja con el cuchillo. Hacer las hojas con bolitas de mazapán natural de una medida más grande que las de acebo. Dejar secar.

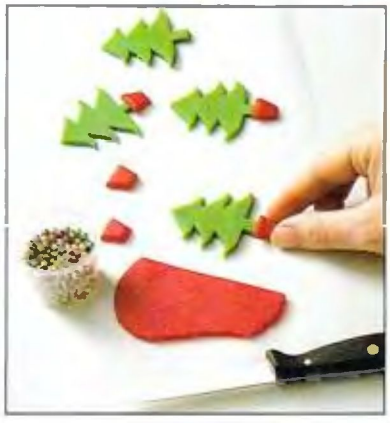
3 Para las hojas de hiedra, colocar un poco de mazapán de color verde tirando a oscuro. Enrollarlo y seguidamente colocar una hoja real de hiedra sobre la superficie o bien recortar una plantilla de cartón. Cortar las hojas. Marcar los nervios y dejar secar.

http://lacocinadeile.tripod.com

Arboles de Navidad de mazapán

Este abeto constituye un adorno perfecto para los pasteles grandes de Navidad, colocados en la superficie y en los lados del pastel. Se pueden también decorar las pastas y las tartaletas navideñas.

1 Dibujar un árbol de Navidad en un cartón o un papel grueso y recortarlo. Colocar el mazapán con un color verde oscuro utilizando un colorante en pasta para colores oscuros. Enrollar la masa formando una superficie de 5 mm. de grosor sobre papel de silicona inadherente. Colocar la plantilla sobre el mazapán, y recortar el árbol con cuidado con un cuchillo. Rizar un poco las puntas de las ramas hacia arriba.



2 Colorar una pequeña cantidad de mazapán en color rojo oscuro con colorante en pasta. Enrollar y recortar en forma de maceta para completar el árbol. Sujetar la maceta al árbol con una gota de agua o una pizca de glasa. Dejar secar sobre el papel de silicona.

3 Introducir un poco de glasa real en una manga pastelera con la boquilla en forma de estrella y formar una pequeña estrella sobre las ramas y la parte superior del árbol. Añadir alguna perlita plateada o de colores sobre cada estrella y dejar secar.

http://lacocinadeile.tripod.com

Papá Noël

De nuevo, este adorno es adecuado para decorar los lados y la superficie de un pastel de Navidad, y será de gran aceptación entre los niños. Crear el Papá Noel dibujándolo con la forma que se prefiera.

1 Dibujar la silueta de un Papá Noel en un cartón y recortar. Colocar un poco de mazapán de color rojo brillante y enrollarlo sobre un papel de silicona inadherente. Colocar la plantilla encima y recortar la silueta.

2 Colorar un pequeño trozo de mazapán en color marrón, enrollarlo y recortar trocitos para dar la forma de un saco. Colocarlos a un lado del Papá Noel. Colorar un poco de mazapán de color negro y recortar la forma de las botas. Colocarlas a los pies y marcar con un cuchillo el centro de las piernas para separarlas.

3 Introducir glasa real (ver página 138) en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella y bordear con la glasa el traje y el sombrero del Papá Noel, así como la barba, y la parte alta de las botas. Añadir puntos minúsculos para hacer los ojos y marcar los brazos, etc. con un cuchillo o un palillo. Dejar secar.

http://lacocinadeile.tripod.com

Petirrojos y farolillos

Son adornos ideales para pasteles y tartas navideñas. Usar mazapán y colorante en pasta.

1 Petirrojos: colorar un poco de mazapán de color marrón y enrollar hasta que quede fino. Dibujar un petirrojo sobre un cartón duro y recortarlo. Colocarlo sobre el mazapán y recortar. Colocarlo. Ponerlo sobre papel de silicona. Cortar una ala para cada pájaro.

2 Colorar un poco de mazapán de color rojo, enrollar y recortar para dar forma de pecho del pájaro. Unir esta parte al pájaro, colocar el ala encima y marcar las plumas con un cuchillo. Dibujar los ojos con un palillo.

3 Farolillos: recortar un farolillo de papel grueso. Cortar primero la silueta del farolillo sobre una superficie de mazapán amarillo y después cortarla de nuevo sobre mazapán rojo, haciendo también los agujeros de las ventanas. Unir bien ambas partes y dejar secar.

http://lacocinadeile.tripod.com

Crema de mantequilla

Este es el más versátil de los decorados para cualquier tipo de pastel (excepto los de frutas) ya sea para cubrirlo completamente o sólo para los lados y la superficie, o bien para decorar con la manga pastelera. Esta receta base puede colorarse y condimentarse en múltiples formas para complementar el pastel.

Ingredientes

Para cubrir y rellenar un pastel de 18 cm. o cubrir la superficie y los lados:
100 gr. (½ taza) de mantequilla o margarina ligera
175-225 gr. (1 ½ o 2 tazas) de azúcar para glasa, tamizado con unas gotas de esencia de vainilla
1-2 cucharadas de zumo de limón o crema de leche

1 Batir la mantequilla o la margarina hasta que quede cremosa, y añadir poco a poco el azúcar, las gotas de vainilla y la suficiente leche o zumo de limón para crear una crema consistente.

2 Para rellenar el pastel: Coger la mitad de la crema y esparcir una capa. Añadir una segunda capa y con el resto cubrir el sobre del pastel.

3 Para cubrir el sobre del pastel: esparcir una capa gruesa sobre la superficie colocando una parte en el centro del pastel y extendiéndola hacia los lados.

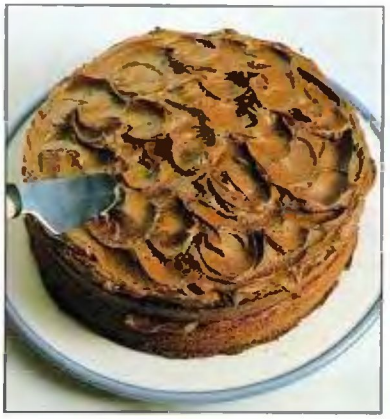
http://lacocinadeile.tripod.com

Decorados con crema de mantequilla

Los decorados más simples producen a veces los mejores diseños. Con la crema de mantequilla, el sabor de la glasa puede coincidir con el del pastel o contrastar completamente; como toque final, se pueden añadir nueces tostadas o granillo de chocolate.

1 Esparcir la crema de mantequilla sobre la superficie del paste; con una espátula metálica, y moviéndola de un lado a otro, formar una cenefa sobre la crema, haciendo coincidir las líneas cada vez sobre todo el pastel.

2 Podemos crear otra dimensión al mismo diseño, dibujando encima de las primeras líneas una serie de rayas uniformes y seguidamente, dibujar 4 o 6 líneas más gruesas a intervalos regulares de 2,5 cm. aproximadamente que se crucen con las primeras. Añadir algún decorado en el centro de las interjecciones.



3 Para crear una serie de remolinos encima del pastel, formar una crema un poco más blanda de lo normal y una vez extendida en la superficie, coger una espátula para rizar la crema haciendo pequeños movimientos circulares formando vértices puntiagudos. Dejar secar. Si se desea, espolvorear con azúcar de lustre.

http://lacocinadeile.tripod.com

Ribeteados con crema de mantequilla

Una decoración ligeramente más sofisticada es muy efectiva para cubrir un pastel con crema de mantequilla, y cuanto más simple mejor. Se pueden variar los colores y los sabores del decorado para armonizar o contrastar el pastel y la cobertura. Todos estos adornos pueden hacerse sobre tartas sencillas que no estén cubiertas previamente.

1 Remolinos: introducir la crema de mantequilla en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella. Ribetear un determinado número de remolinos alrededor de toda la superficie del pastel, ligeramente al interior del mismo. Girar rápidamente cada remolino en el momento que la crema sale por la boquilla para acabar en un punto. También queda atractivo alternar remolinos grandes y pequeños.

2 Decorado en forma de cuerda: usar la misma boquilla que en la receta anterior. Colocar el pastel sobre papel de grasa y ponerlo sobre un girapasteles o tabla giratoria. Ribetear de forma continuada formando un nudo a intervalos regulares alrededor de la superficie del pastel, a unos 2 cm. del borde. Los nudos pueden estar cara al interior o cara al exterior. Una vez seco, espolvorear el pastel con azúcar de lustre.

3 Tirabuzones: usar una boquilla en forma de estrella grande para una manga pastelera e introducir en ella la crema de mantequilla. Marcar 6 o 8 de 2,5 a 4 cm. en la superficie del pastel. Colocar la boquilla en el extremo interno de cada línea y ribetear haciendo pequeños giros y líneas curvas hacia el borde del pastel, reduciendo progresivamente la medida para acabar pulcramente.

http://lacocinadeile.tripod.com

Decoración de los lados del pastel

Si se han de decorar los lados de un sandwich o de un bizcocho, es preferible hacerlo antes de decorar la superficie, para no estropear después el trabajo.

1 Colocar el pastel sobre el papel de grasa y ponerlo sobre un girapasteles o tabla giratoria. Extender o pintar los lados del pastel (después de haberlo rellenado si se requiere) con mermelada, jalea, confitura, limón o naranja, nata o crema de mantequilla, proporcionándole una capa no muy gruesa.

2 Colocar sobre un papel de grasa el rebozado deseado (coco rallado, nueces tostadas trituradas, trocitos de almendras tostadas o crudas, granillo de chocolate o de colores, etc.). Sosteniendo el pastel de lado, enrollar sobre el rebozado hasta que quede bien cubierto. Usar una espátula para cubrir los huecos descubiertos. Para cubrir los lados de un pastel de 18-20 cm. bastarán 75 gr. de frutos secos

3 Para dibujar un motivo, extender simplemente una capa más gruesa de crema de mantequilla alrededor de todo el borde, para que no quede ninguna parte demasiado fina. Con una regla ondulada, un nivelador ondulado, un tenedor o una espátula, crear una serie de formas onduladas o bien zigzag alrededor de todo el borde. Este trabajo es más fácil de hacer colocando el pastel sobre un

http://lacocinadeile.tripod.com

Cesta con dibujo entrelazado

Este adorno puede hacerse con crema de mantequilla para decorar un bizcocho o cualquier otro pastel claro; también para las tartas de frutas para ribetear con glasa real una superficie de mazapán.

1 Introducir la crema de mantequilla o la glasa real en dos mangas pasteleras. Con la boquilla entrelazada, inclinándola hacia un lado, ribetear líneas horizontales cortas, una encima de la otra dejando la misma distancia. Ribetear con una boquilla de escritura del nº 3 o 4, una linea perpendicular a lo largo de todo el borde de las líneas anteriores.

2 Seguidamente, con la boquilla entrelazada, ribetear una nueva serie de líneas de la misma longitud que las primeras para cubrir los huecos, pero empezando en la mitad de las primeras y cubriendo la línea vertical.

3 Ribetear otra línea vertical al final de estas líneas, y seguir el mismo procedimiento usando la boquilla entrelazada y, la boquilla de escritura hasta llegar al borde del pastel, en caso de cubrir una superficie o hasta llegar al principio, si se está decorando el lado del pastel.

http://lacocinadeile.tripod.com

Glasa decorada

La rapidez es el secreto de este decorado, puesto que la capa de la superficie puede secarse antes de que el trabajo esté terminado. Utilizar colores que se contrasten para un mejor resultado. Para realizarlo, utilizar glasa de azúcar, aunque los dibujos se pueden hacer con chocolate fundido ribeteado.

Glasa

Ingredientes

300 gr. de azúcar para glasa o de lustre
2 ½ - 4 cucharadas de agua tibia
Colorante y/o condimento (opcional)

1 Colocar el azúcar en un recipiente y batirlo con el agua hasta que forme una mezcla suave, lo bastante espesa como para cubrir una cuchara. Para regular la consistencia, añadir más agua o más azúcar. Añadir a la mezcla el colorante y/o el condimento. Cubrir la superficie del pastel con la glasa y, si no pudiera hacerse inmediatamente, dejarlo al baño María en agua caliente sin hervir.

2 Preparar primero los lados del pastel. Separar una quinta parte de la glasa y colorarla con un color que contraste con la glasa de la base. También puede colorarse la superficie y hacer los ribetes blancos. Introducir esta quinta parte en una manga, añadir una boquilla. Una vez cubierto con la glasa, ribetear una línea formando un caracol y dejando unos espacios de 1-2 cm.

3 Con una brocheta o con la punta de un cuchillo marcar unas líneas que crucen el pastel, formando porciones de 2,5 cm. Girar el pastel y deslizar la brocheta en el lado opuesto, y así continuadamente hasta completar el dibujo. También puede hacerse un dibujo en forma de espiral desde el centro hasta el borde.

http://lacocinadeile.tripod.com

Pastel con glasa real

Hay quien prefiere empezar por la superficie y después decorar los lados; otros prefieren empezar por los lados. El orden no altera el resultado del acabado. Una vez todas las capas de glasa están secas, cualquier grumo o bulto puede quitarse contorneando la glasa con un cuchillo largo y delgado o con una regla fina.

Glasa Real

Ingredientes

Para cubrir los lados y la superficie de un pastel de 18 cm. de diámetro:
450 gr. de azúcar glas
2 claras de huevo batidas a punto de nieve
2 cucharaditas de zumo de limón colado.
1 cucharadita de glicerina.

1 Batir la mitad del azúcar con las claras de huevo. Añadir el zumo de limón, la glicerina y la mitad del resto del azúcar, batir bien hasta que quede completamente lisa. Añadir el azúcar restante y batir hasta conseguir el punto de nieve. Para cubrir la superficie del pastel: Sujetar el pastel a una bandeja con un poco de glasa. Poner la glasa en el centro, y esparcir con una espátula metálica.

2 Colocar el pastel y la bandeja en un girapasteles. Eliminar la glasa sobrante del borde, rodando el patel y utilizando una espátula metálica.

3 Para cubrir los lados de un pastel cuadrado: extender un poco de glasa a un lado del pastel y deslizar el nivelador. Cortar verticalmente los ángulos y eliminar la glasa sobrante del borde en la superficie y en la base. Repetir lo mismo en los otros lados una vez seco. Coger una regla y deslizarla hacia sí cruzando todo el pastel de una manera uniforme.

http://lacocinadeile.tripod.com

Decorados sencillos para los bordes

La glasa real, que mantiene muy bien su forma, se usa para éste y para otros muchos decorados a base de glasa. Se pueden hacer puntos de todas las medidas, según la boquilla que se use, desde la más fina, la n.° 0, hasta la más grande, la n.° 4. Una boquilla fina para las verduras, puede hacer un punto muy grande.

1 Puntos: sujetar la boquilla por la punta rozando la superficie. Apretar ligeramente la manga para extraer la glasa al mismo tiempo que la elevamos. Continuar apretando la manga hasta obtener la medida deseada del punto y retirar la boquilla con un movimiento seco. Quitar las posibles «colitas» con un palillo.

2 Estrellas: colocar en la manga una boquilla en forma de estrella de la medida deseada y llenar ésta con la glasa. Sujetar la manga y extraer la glasa hasta conseguir la medida de estrella, y seguidamente retirar la boquilla con un movimiento seco. Las estrellas deben ser bastante planas y no puntiagudas en el centro.

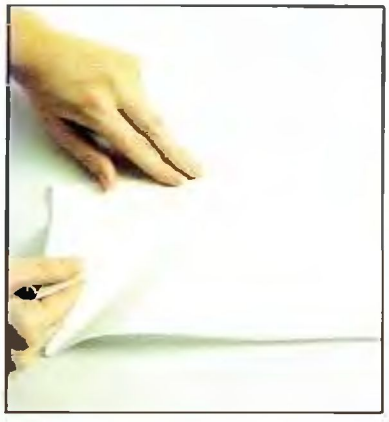
3 Rosas y remolinos: similares a las estrellas pero se trabajan realizando con la manga un movimiento circular, haciendo un círculo completo. Finalizar en forma puntiaguda.

http://lacocinadeile.tripod.com

Confección de una manga pastelera

Aunque todos los tipos de mangas de plástico y jeringas con boquillas son fáciles de conseguir, es más fácil utilizar una boquilla con una manga casera, confeccionada con papel de grasa, que es más barato y más práctico.

1 Cortar un trozo de papel de grasa de buena calidad en forma de cuadro de 25-30 cm. y doblarlo por la mitad formando un triángulo. Doblar de nuevo el triángulo para formar uno más pequeño, repasando bien los pliegues.



2 Abrir el triángulo y doblar un pliegue por la mitad, uniéndolo por la mitad y repasando bien el pliegue.

3 Doblar el otro lado de la misma manera, repasando bien los pliegues y formando una bolsa. Sujetar la juntura con cinta adhesiva. En el momento de usar, cortar la punta suficientemente para sujetar la boquilla. Se pueden confeccionar varias mangas a la vez y guardarlas dobladas una con la otra hasta que se precisen.

http://lacocinadeile.tripod.com

Decoración de los lados del pastel

Se pueden hacer dibujos con glasa, ribeteados sobre tartas cubiertas con glasa real o tartas cubiertas con un crema o pasta extendida.

1 *Nomeolvides:* Se realizan con una boquilla fina (n.º 1 ó 2) de escritura. Se ribetean primero los tallos y después las hojas; seguidamente se añaden las flores haciendo pequeños puntos al lado de los tallos.

2 *Lirios:* Usando el mismo método que en la foto n.º 1, realizar 13 tallos y en algunos de ellos, ribetear con pequeños puntos, tal y como muestra la fotografía. Si es necesario, marcar primero los dibujos sobre el pastel, utilizando un palillo. No dibujar nunca con un lápiz, puesto que las líneas siempre se ven.

3 *Margaritas:* Ribetear en forma de cruz las líneas cortas para formar los pétalos de las margaritas y después un punto o varios puntos en el centro. Este punto del centro puede hacerse de un color distinto al de los pétalos, o bien toda la flor del mismo color.

http://lacocinadeile.tripod.com

Tirabuzones, conchas y rejillas

Estos adornos se utilizan para decorar la superficie y el contorno de tartas y pasteles. Con un poco de práctica, se puede lograr desde diseños sencillos hasta formas más complicadas.

1 Tirabuzones: Usar una boquilla en forma de estrella o de concha introducida en una manga llena de glasa real. Para poder realizar la forma, empezar con una cabeza bastante gruesa y disminuir la presión a medida que hacemos la cola. Para hacer el tirabuzón rizado, girar la boquilla en el sentido de las agujas del reloj, mientras se desliza la glasa.

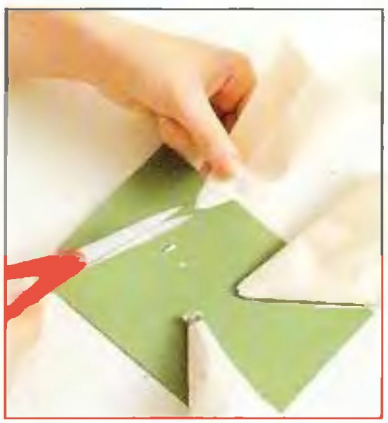
2 Conchas: utilizar una boquilla en forma de estrella o de concha. Empezar la concha moviendo ligeramente la boquilla hacia adentro y hacia afuera, regulando la presión sobre la manga, haciendo más presión en la parte ancha de la concha; acabar cada concha en forma de punta con un movimiento seco. Empezar la concha siguiente, justo donde termina la anterior.

3 Ondas: Ribetear primero una serie de pequeñas ondas de punto a punto. Una vez secas, ribetear una nueva serie de ondas más grandes cada dos puntos. El secreto consiste en realizar este trabajo con la mano firme para poder hacer las líneas perfectamente onduladas.

http://lacocinadeile.tripod.com

Hojas ribeteadas

Pueden hacerse utilizando una boquilla especial con forma de hoja, o cortando la punta del papel de una manga pastelera. Para ello, llenar la manga con la glasa real como de costumbre, seguidamente presionar el extremo con los dedos y cortar la punta en forma de V como si fuera la punta de una flecha. Para hacer una hoja más compleja, cortar una pequeña V en la misma punta de la flecha.



1 Para hacer estas hojas se usa generalmente la glasa real, pero las hojas hechas con crema de mantequilla pueden hacerse directamente sobre una tarta. Colocar la boquilla sobre el papel o sobre la tarta. Presionar ligeramente la manga y, a medida que sale la glasa, levantar con cuidado hacia arriba.

2 Cuando la hoja es lo bastante grande, levantar la boquilla con un movimiento seco. Podemos girar o mover de arriba abajo la manga para dar formas diversas a las hojas y la medida puede aumentarse presionando más. Dejar secar.

3 Como variación, pueden hacerse las hojas con tres pliegues levantando la boquilla con golpes secos. Para hacer una hoja que tenga que emplazarse en el borde del pastel, trabajar cada hoja separadamente y dejar que se doble en el borde. Si las hojas se hacen sobre papel, pegarlas al pastel con una gotita de glasa, una vez ya estén secas.

http://lacocinadeile.tripod.com

Este es un decorado sencillo pero muy bonito para embellecer una tarta. Se trabaja con una boquilla de escritura fina o gruesa. Normalmente los encajes se ribetean directamente sobre la misma tarta, pero también se pueden ribetear sobre un papel dibujado, y fijarlos después con una gotita de glasa.

1 Dibujar o marcar la forma del encaje deseado en la superficie o en los lados del pastel. Rellenar la manga con la glasa real e introducir la boquilla del grosor requerido. Sujetar la boquilla en posición vertical sobre la superficie y dejar caer la glasa, deslizando la boquilla hacia todas las direcciones, como si estuviéramos garabateando.

2 Los encajes quedan muy bien en el borde del pastel. Hacer un dibujo sobre una plantilla y marcarlo sobre la superficie y los lados del pastel. Proceder a decorarlo de la misma manera que en el paso anterior. Hay que prestar mucha atención en el momento de hacer el borde porque si se trabaja muy deprisa, la glasa tenderá a deslizarse.

3 Sobre un papel de silicona antiadherente, dibujar la figura y, con una manga con boquilla, ribetear el dibujo con la glasa real. Realizar los dibujos bastante pequeños y apretados, lo que permitirá que se sujete mejor. Dejar secar por lo menos durante 12 horas. Separar las figuras del papel y fijarlas a la tarta con un poco de glasa.

http://lacocinadeile.tripod.com

Estas delicadas figuritas se realizan con glasa real ribeteada sobre un papel de silicona inadherente, y, una vez secas, se fijan a la superficie y a los lados del pastel con una gotita de glasa. Sostener el abanico con unas pinzas para una aplicación más fácil.

1 Sobre un trozo de papel, dibujar una serie de líneas de la longitud que requiera el abanico, generalmente de 1-2 cm., dejando el espacio y la altura suficientes para poder trabajar el abanico. Colocar un trozo de papel de silicona antiadherente sobre el dibujo y fijarlo.

2 Introducir una boquilla mediana a la manga pastelera y rellenar con la glasa real. Ribetear cinco lazos formando un abanico. Es importante hacer la base muy recta para que sea más fácil fijarlo al pastel. Otra modalidad consiste en ribetear tres o cuatro semicírculos en la base e ir disminuyendo de uno en uno hasta que quede uno solo. Dejar secar.

3 Una vez secos, coger con unas pinzas un abanico y poner una gota de glasa en la base del mismo. Colocar con cuidado en el pastel y dejar secar.

http://lacocinadeile.tripod.com

Angulos y colgantes

Se utilizan para añadir un toque de fantasía y originalidad a los pasteles. Generalmente se realizan como se explica en el paso 1 y 2 pero puede hacerse una pequeña trampa y recortarlo de una masa extendida o moldeada (ver paso 3). Puesto que son muy frágiles, hay que sujetarlos con mucho cuidado.

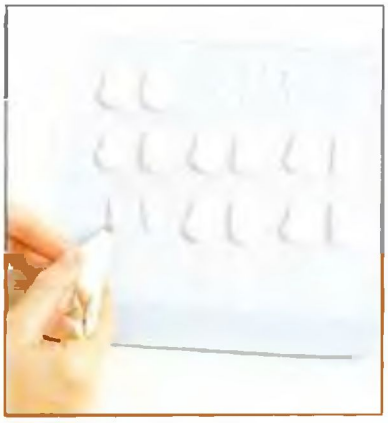
1 Dibujar un ángulo que coincida con los cantos de un pastel cuadrado o con el borde de un pastel redondo. Tapar la hoja con papel de silicona inadherente. Con una boquilla de escritura del nº 2 y con glasa real del color deseado, ribetear las líneas de cada una de las figuras (haciendo por lo menos dos de más) puliendo bien los lados con un palillo para que las líneas estén bien perfiladas.

2 Diluir un poco de glasa con zumo de limón o clara de huevo e introducirla en una manga de papel sin la boquilla y sin la punta cortada. La glasa debe tener la consistencia justa para que quede lisa y plana. Cortar la punta de la manga y llenar la figura. Dejar secar completamente durante 24-48 horas. A su vez, estas esquinas pueden decorarse con ribetes de glasa o con perlitas.

3 Para hacer colgantes sencillos, extender un poco de glasa coloreada hasta que quede bien fina, colocar la plantilla sobre ella y recortar la figura. Dejar secar antes de utilizarla.

http://lacocinadeile.tripod.com

Con este método se pueden hacer todo tipo de figuras para decorar pasteles, y una vez secas pueden adornarse con glasa, con perlitas, etc. Asegúre de que las figuras están bien llenas, de lo contrario, un vez secas no serán uniformes y contendrán burbujas



1 Dibujar las figuras en un cartón y cubrirlo con una hoja de papel de silicona inadherente. Con una boquilla del n.º 2, ribetear con glasa real la línea dibujada y dejar secar. Diluir un poco de glasa con zumo de limón o clara de huevo, e introducirla dentro de una manga sin boquilla. Cortar la punta y proceder al relleno de las figuras.

2 Para las mariposas, dibujar las alas con una boquilla de escritura y los «cuerpos» formando pliegues. Dejar secar. Unir una ala a cada lado del cuerpo con un poco de glasa y fijar un par de antenas a la cabeza, usando flores de estambre cortadas. Dejar secar. Decorar las alas con puntos o estrellas.

3 De la misma manera pueden hacerse otro tipo de figuras como corazones, estrellas, tréboles, rombos. Una vez secos, añadir perlitas y otros adornos, o bien estrellas ribeteadas en las esquinas de las figuritas.

http://lacocinadeile.tripod.com

Rejillas

Este adorno puede realizarse de múltiples formas pero el mejor método consiste en trabajar una serie de líneas paralelas en una sola dirección y después hacer una segunda serie de líneas paralelas que crucen las primeras. Una vez esté todo bien seco, ribetear una tercera serie justo encima de las primeras.

1 Recortar una plantilla con la forma deseada y bordearla con la glasa real, previamente introducida en una manga pastelera en la que se aplicará una boquilla de escritura fina. Retirar la plantilla y dejar secar.

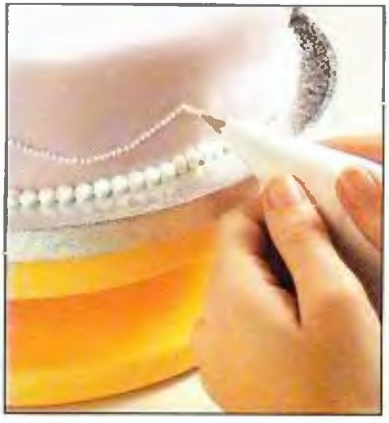
2 Ribetear unas series de líneas equidistantes y que sean bien rectas. Dejar secar completamente. Seguidamente, ribetear una segunda serie de líneas que se crucen con las primeras. Separar cuidadosamente con una brocheta o un palillo las líneas rotas o desiguales. Dejar secar completamente antes de proceder a ello, de lo contrario se puede separar más de lo necesario.

3 Seguidamente, ribetear otra serie de líneas sobre las primeras, en la misma dirección. Pueden hacerse cualquier tipo de figuras para rellenarlas después en forma de rejilla, haciendo líneas curvas o rectas.

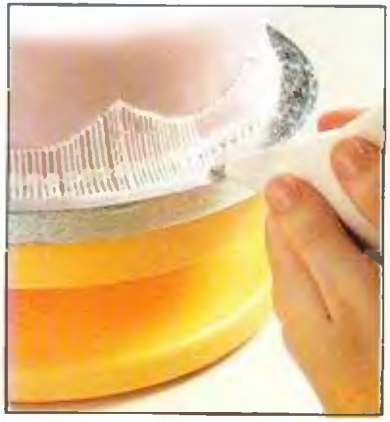
http://lacocinadeile.tripod.com

Para confeccionar este adorno sólo es preciso trabajar con la mano bien firme y con una boquilla de escritura fina. El efecto es excepcional.

1 Confeccionar primeramente una plantilla para las curvas. Cortar una tira de papel de unos 2,5 cm. de ancho y de la misma longitud que el perímetro del pastel. Doblar la tira en varios pliegues hasta obtener una longitud de 5 cm., y cortar en forma de curvas. Abrir el papel y colocarlo alrededor del pastel, apoyándolo sobre la tabla que lo sostiene. Marcar las curvas en el pastel con un palillo.



2 Con una manga llena de glasa y una boquilla de escritura, ribetear una serie de puntos en la base alrededor de todo el pastel; seguidamente, con una boquilla de escritura más fina, ribetear sobre las líneas curvas, una serie de puntitos muy juntos.



3 Con una boquilla de escritura fina, realizar una serie de líneas rectas muy juntas, empezando por los puntos hechos previamente y prolongándolos hasta la base. Para guiar mejor las líneas, pueden marcarse antes los puntos en la base. Es importante que el trabajo quede bien pulcro y si alguna línea no está lo bastante recta, repetirla de nuevo. Dejar secar completamente.

http://lacocinadeile.tripod.com

Rosas con glasa real

Al igual que para cualquier flor de glasa, se necesita un poco de práctica para realizar un perfecto adorno, pero después son muy fáciles de hacer.

1 Recortar una serie de cuadrados de 4 cm. de papel de silicona inadherente. Fijar uno de los cuadrados a un clavo giratorio con una gota de glasa. Con una manga de glasa real coloreada introducir una boquilla con forma de pétalo. Sujetar la manga, dirigiendo la punta de la boquilla hacia arriba. Presionar la manga a la vez que giramos el clavo y formar un anillo para hacer el centro de la rosa.

2 Añadir los otros pétalos, uno a la vez, bordeando sólamente los tres cuartos del pétalo anterior, empezando siempre en partes diferentes para mantener la flor uniforme.

3 Hacer de 3 a 6 pétalos para cada flor. Se pueden hacer muy estrechas para simular capullos de rosa o con los pétalos abiertos y flojos para una rosa más avanzada. Separar el papel de la flor y colocarla sobre una superficie plana, dejándola secar durante 24 horas. Una vez secas, las rosas pueden conservarse en un recipiente hermético durante varias semanas.

http://lacocinadeile.tripod.com

Pájaros con glasa real

Son adornos muy adecuados para tartas de bautizos y otras tartas especiales como tartas nupciales o tartas de cumpleaños. Pueden hacerse de cualquier color.

1 En una hoja de papel dibujar una serie de líneas de 1,5 cm. formando ángulos rectos opuestos. Cubrir con papel de silicona inadherente. Con un poco de glasa real coloreada y una boquilla de escritura fina (n.º 1), empezar a rellenar los ángulos de la siguiente manera: ribetear 3 o 4 lazos unidos en la base que formarán las plumas del ala.

2 Para hacer el «cuerpo» coger una boquilla de escritura n.º 2 y ribetear en forma de tirabuzones que sean un poco más largos que las alas. Terminar el tirabuzón en forma puntiaguda para representar el pico. Para la «cola»: deslizar la boquilla a partir de un punto formando dos plumas, una ligeramente más corta que la otra. Dejar secar.

3 Para fijarlo: colocar el cuerpo sobre un papel de silicona inadherente y fijar un ala en cada lado con una gota de glasa. Seguidamente, fijar la cola en el lado opuesto al pico con el mismo procedimiento, poniendo la pluma más corta debajo de la más larga. Dejar secar y fijar a la tarta con una gota de glasa.

http://lacocinadeile.tripod.com

Primaveras y rosas de Navidad

Estas flores tan decorativas se trabajan con una boquilla especial para pétalos. Los centros de las dos clases de flores se hacen sencillamente con una serie de puntos.

1 *Primaveras:* Colorear un poco de glasa real con un color amarillo pálido. Introducir la boquilla con forma de pétalo a una manga pastelera. Mantener la boquilla plana y trabajar cada pétalo separadamente. Presionando con cuidado, deslizar la punta hacia afuera, seguidamente bajar un poco hacia el centro y volver a deslizarla hacia afuera, antes de volver al centro y terminar el pétalo.

2 Colorear un poco de glasa real en un color amarillo más fuerte y ponerla en una manga con una boquilla de escritura (n.º 1 o 2). Con ella, decorar el centro de la primavera, formando un anillo de puntos amarillos, añadiendo uno en el centro.

3 *Rosas de Navidad:* Se trabajan con glasa real blanca y al igual que con las primaveras, añadir en el centro un color amarillo fuerte. La flor se hace de una forma similar pero los pétalos están ligeramente inclinados por el borde hacia arriba y son redondeados. Para hacer lirios de Pascua, el centro de los pétalos puede teñirse de color malva, usando un pincel fino y colorantes.

http://lacocinadeile.tripod.com

Violetas y pensamientos

Estas dos flores son un poco más complicadas de realizar, pero los resultados son óptimos.

1 *Violetas:* La parte más difícil en esta flor es conseguir un auténtico color malva oscuro para colorear la glasa. El pensamiento se trabaja de la misma manera, pero los pétalos son más pequeños y más puntiagudos. Girar la flor y formar un pétalo más grande y extendido. Añadir algunos puntos con glasa de color verde claro o amarillo para el centro.

2 Girar la flor 180° y formar otro pétalo más grande para completar la flor. Dejar secar. Seguidamente pintar sombras con colorante vegetal de color malva, naranja, etc. y un pincel fino. Completar con unos puntos de color amarillo para el centro.

3 *Pensamientos:* También es una flor con cinco pétalos pero trabajados de forma distinta. Introducir una boquilla que forme pétalos redondos y planos, sobreponiéndolos uno encima del otro. Seguidamente formar los otros dos pétalos ligeramente encima del primero y un poco más grandes, sobreponiéndolos también.

http://lacocinadeile.tripod.com

Narcisos y margaritas

Los narcisos se trabajan con pétalos y el centro sombreados con los colores amarillo, blanco, crema y naranja. Las margaritas constituyen un adorno sencillo pero efectivo.

1 *Narcisos:* Puesto que es una flor plana, empezar con la parte ancha de la boquilla en el centro. Presionar la glasa coloreada, deslizando la punta hacia afuera manteniéndola siempre plana. Seguidamente, deslizarla de nuevo en el centro haciendo un pequeño giro y terminar. Se trata de una flor de 6 pétalos, por lo que hay que hacer cinco pétalos más como el primero. Dejar secar.

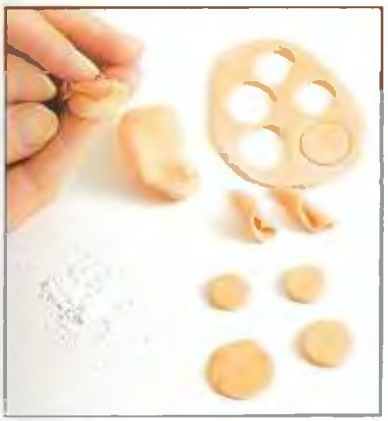
2 Para hacer el centro, colorear la glasa real de tono amarillo o naranja y ponerla en una manga con una boquilla en forma de pétalo. Formar un círculo en el centro al mismo tiempo que giramos la flor. Dejar secar. En el centro, se pueden añadir puntos amarillos o naranjas. El borde superior del círculo puede pintarse con cuidado de color naranja, usando colorante líquido vegetal.

3 *Margaritas:* Se pueden hacer de cualquier tono, normalmente el centro será de un color más fuerte que el resto de la flor. Confeccionar seis o siete pétalos sujetando la boquilla en posición vertical, con la parte ancha en el centro. Formar los pétalos girando la flor al terminar el pétalo. Con una boquilla de escritura mediana y con un tono que contraste, formar un punto en el centro.

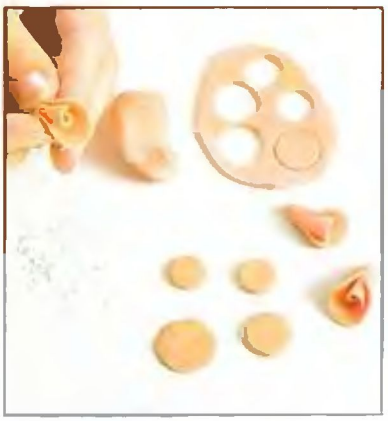
http://lacocinadeile.tripod.com

Rosas moldeadas

Con un poco de práctica, estas rosas quedarán muy reales. El secreto está en extender la glasa hasta que quede muy fina, especialmente en los bordes, y en que el centro quede estrecho, de lo contrario la flor parecerá más una col que una rosa.



1 Hay dos maneras de hacer rosas con la glasa fondant. Una manera consiste en extender la glasa sobre papel de silicona inadherente y cortar varios círculos de 1-2 cm. de film transparente para que no se seque. Otra manera consiste en coger trozos de glasa y extenderlos en forma de círculos que deben ser cada vez más grandes para cada pétalo. Coger un círculo pequeño y enrollarlo.



2 Prensar bien otro círculo de glasa y enrollarlo alrededor del primero, uniéndolo bien en la base, pero dejándolo libre en la parte superior.

3 Añadir tres o cuatro pétalos más con del mismo modo, uniéndolos bien en la base y fijándolos cada vez un poco más arriba del anterior. Si es necesario, añadir una gota de agua para fijarlos mejor. Los pétalos exteriores pueden tener los bordes ligeramente doblados hacia fuera. Pulir la base y dejar secar las rosas sobre un papel de silicona durante 24-28 horas.

http://lacocinadeile.tripod.com

Orquídeas

Cualquier pastel agradecerá una flor tan bonita como ésta, hecha con glasa fondant. Podemos copiar los colores de una auténtica orquídea para que sea más fácil. Es preciso colorear 75 g de glasa fondant con un tono malva claro, mezclando colorantes malva y rosa. Colorear la mitad de esta glasa con malva más oscuro. Aparte, colorear 150 g de glasa fondant cremosa con un toque de yema de huevo. Receta para 8-10 unidades.

1 Coger para cada flor un trozo de glasa de tono malva oscuro y formar una lengua de 2,5 cm. de largo y 1 cm. de ancho. Con el tono malva claro formar un círculo de 3 cm. con el extremo un poco más ancho. Colocar algunos estambres sobre la lengua y cubrirla con el trozo malva claro, doblando la parte más ancha hacia afuera.

2 Utilizar glasa fondant cremosa para formar cinco pétalos de 4 cm. de largo y 2 cm. de ancho, alargando un poco las puntas. Poner tres pétalos juntos, doblando las puntas y los lados hacia afuera para producir un aspecto más real. Colocar la parte malva de la flor sobre estos pétalos, con la cara de color más oscura tocando los pétalos.

3 Coger los dos últimos pétalos y cubrir la lengua que está al descubierto, doblando los bordes para descubrir una parte malva. Añadir una gota de glasa a cada lengua y dejar secar. Para finalizar, dibujar unas líneas y unos puntos en la parte de color malva claro.

http://lacocinadeile.tripod.com

Fúcsias moldeadas

Este adorno favorece cualquier tipo de pastel y puesto que estas flores crecen con colores muy diversos, pueden elaborarse coloreándolas en cualquier tono.

1 Coger cuatro trozos de glasa fondant de unos 75 gr. cada uno y tonocar dos trozos de tono malva, una de tono crema y la última de tono fucsia fuerte. Coger 4 o 5 estambres y unirlos formando un ramo. Extender en forma de círculo un trozo de glasa de color malva y enrollarlo alrededor del ramo. Coger otro círculo un poco más grande y enrollarlo al anterior. Dejar secar un poco.

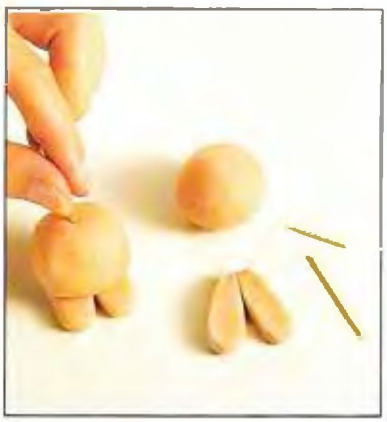
2 Extender sobre papel de silicona inadherente un poco de glasa fondant de un color que contraste con el anterior, y cortar una serie de pétalos alargados en forma de punta, tal y como se muestra en el dibujo. Humedecer la base del pétalo con un poco de agua y fijarlo a la flor; hacer lo mismo con otro pétalo.

3 Fijar 2 pétalos más, emplazándolos un poco separados. Doblar los pétalos hacia afuera para que tenga un aspecto más real y colocar la flor con cuidado en una huevera vacía; dejar secar. Repetir la misma operación, variando el color de la glasa.

http://lacocinadeile.tripod.com

Ositos de peluche

Un decorado infantil ideal para adornar las tartas o los pasteles de cumpleaños de los niños. Se pueden crear distintas escenas como si de un cuento se tratara.



1 Los osos de peluche pueden hacerse blancos, beige o marrón, a partir de 50 gr. de glasa fondant hasta la medida que se requiera. Elaborar dos piernas y colocarlas sobre papel de silicona inadherente. Hacer el cuerpo redondo y fijarlo sobre los pies. Pinchar un palillo dentro del cuerpo que sobresalga del mismo unos 2 cm.

2 Formar la cabeza redonda con una nariz puntiaguda y presionar con el dedo pulgar y el índice a los lados para formar las orejas. Fijarlo al resto del cuerpo con el palillo. Hacer los brazos también redondeados.

3 Fijar los brazos humedeciéndolos con un poco de agua. Seguidamente, marcar los 4 dedos en los pies y en las manos con la punta de un cuchillo, y, con un palillo, marcar los ojos y una boca sonriente. Acabar la cabeza añadiendo un puntito de glasa de color negro para simular la nariz. Dejar secar.

http://lacocinadeile.tripod.com

Tortugas y ranas

Estos dos animales también pueden añadirse a cualquier pastel para una fiesta infantil. Los colores pueden variarse para seguir una armonía con el pastel.

1 *Rana:* colorear un poco de glasa fondant en tono verde oscuro y reservar un tercio. Con el resto, formar el cuerpo de la rana dejando un lado más grande que el otro. Hacer un corte en la parte más gruesa, y elaborar la cabeza, orientándola hacia arriba. Marcar una separación por la mitad para hacer las patas y los pies.

2 Con la glasa reservada, elaborar las patas y fijarlas al cuerpo. Colorear los recortes de glasa en un tono verde bastante más oscuro y formar pequeñísimos círculos que se pegarán al cuerpo de la rana. Marcar los dedos de los pies con un cuchillo y con glasa de color negro o marrón, formar los ojos. Dejar secar.

3 *Tortuga:* colorear 20 gr. de glasa fondant en verde claro y 50 gr. en caqui. Formar el caparazón. Hacer un pequeño hueco delante para introducir la cabeza y cuatro huecos para las patas. Con la glasa de color verde claro, formar las patas, la cabeza y fijarlas al caparazón. Con un palillo, marcar los ojos, la nariz, la boca, los dedos y dibujar semicírculos irregulares en el caparazón.

http://lacocinadeile.tripod.com

Ideal para pasteles de cumpleaños infantiles y pasteles sorpresa. Colorear los conejos y los ratones en un tono rosa, gris o marrón.

1 *Conejo:* colorear 40-75 gr. de glasa fondant en un tono rosa, gris o marrón, separando un trocito sin colorear para formar la cola. Formar las dos patas, y el cuerpo extendiendo la forma para hacer las patas delanteras. Unir el cuerpo con las patas traseras.

2 Formar la cabeza con el resto de la glasa, con las orejas y la nariz puntiaguda. Unirla al resto del cuerpo introduciendo un palillo por el mismo para que quede derecho. Marcar los ojos con un palillo y con las flores de estambre simular los bigotes. Marcar también los dedos de las patas. Para acabar, formar una pequeña cola redondeada de color blanco y fijarla. Dejar secar.

3 *Ratón:* con un poco de glasa coloreada, elaborar el cuerpo de un ratón formando unos pies pequeños, una nariz puntiaguda y las orejas. Marcar los ojos con un palillo y las garras con un cuchillo. Añadir al cuerpo la cola hecha con la misma glasa enrollada fina.

http://lacocinadeile.tripod.com

Elefantes y leones marinos

Estos animalitos quedan muy adecuados para un pastel con motivos circenses con un payaso u otros animales, o simplemente con una serie de elefantes y leones marinos con pelotas de colores.

1 *Leones marinos:* colorear un poco de glasa fondant en negro y otra pequeña cantidad tricolor para hacer una pelota. Formar con la glasa negra el cuerpo del animal, alargando un poco una punta para la cabeza, elaborar las aletas y la cola en la base. Dejar secar y colocar la pelota sobre la nariz o bajo las aletas, sujetándola con un palillo.

2 *Elefantes:* se pueden colorear de cualquier color. Formar el cuerpo cilíndrico unido a las patas del elefante con dos tercios del fondant. Con otro trocito, formar la cola.

3 Formar la cabeza y la trompa y fijarlas al cuerpo, utilizando un palillo si es preciso para sujetarla mejor. Elaborar dos grandes orejas como si se estuvieran haciendo pétalos de rosa (ver pág. 152) y fijarlas con una gota de agua. Añadir dos perlitas para los ojos y marcar los dedos de los pies con un cuchillo. Dejar secar.

http://lacocinadeile.tripod.com

Perros y gatos

Los pasteles para niños pueden adornarse con animalitos como perros, gatos o cachorritos del color que prefieran los «peques» de la casa.

1 *Perro:* colorear 50-75 gr. de glasa fondant del tono elegido. Separar un trocito para hacer la cola y formar con el resto el cuerpo, las patas, la cabeza, una nariz puntiaguda y las dos orejas. Finalmente, añadir un puntito de glasa para la nariz, y marcar los ojos con un palillo.

2 *Gato:* colorear la glasa fondant del tono elegido. Moldear dos tercios de la glasa en forma de cilindro y doblar un tercio hacia abajo para las patas traseras. Dividir en dos partes el extremo para que las dos patas aparezcan a ambos lados del cuerpo. Dividir en dos el otro extremo para formar las patas delanteras.

3 Para la cabeza, formar una bola y presionar para crear las orejas y la nariz. Fijarla al cuerpo con cuidado y añadir un puntito negro para la nariz, y flores de estambre para los bigotes. Marcar los ojos rasgados, los dedos en las cuatro patas y hacer la cola con la glasa sobrante. Dejar secar.

http://lacocinadeile.tripod.com

Volantes

Este decorado es muy romántico y atractivo, simplemente hay que aplicar al pastel unas faldítas, o volantes rizados en forma de pétalo. Un motivo diferente que puede servir para cualquier tipo de celebración.

1 Colorear un poco de glasa fondant con el tono deseado y extenderla en un papel de silicona inadherente hasta que quede fina. Cortar tiras de 2 cm. de ancho y marcar cuidadosamente una línea a lo largo de cada tira de 5 mm.

2 Coger un palillo y pasarlo como si fuera un rodillo de uno a otro lado de la tira y por debajo de la línea para hacer la tira más fina. Esta se curvará y formará unos volantes. Es mejor no hacer los volantes demasiado largos puesto que podrían romperse con facilidad; proceder al trabajo de forma rápida, especialmente cuando el clima es caluroso porque la glasa se seca y se rompe antes de colocar el volante en el pastel.

3 Para hacer un borde festoneado con volantes, marcar las líneas primero en los lados del pastel y ribetear una línea fina con la misma glasa. Rápidamente colocar el volante y sostenerlo hacia arriba con una tira de algodón para que se seque y no pierda forma. Las junturas del volante se forman humedeciendo ligeramente los extremos del volante y uniéndolos con los dedos.

http://lacocinadeile.tripod.com

http://hyrosmadeile.tripod.com

Grupo Editorial EDIPRESSE